Merc.
230

Merc. 230

Merc. 230

Die Hauptzweige des Weinhandels.

Im kurzen Entwurf bekannt gemacht

durch

Johann Christian Sinapius in Altona.

R

Hamburg und Leipzig, in Commission bey dem Buchhändler H. J. Matthiessen.

1781.

82 B

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorerinnerung.

Ich würde mir fremdes Verdienst zueignen, wenn ich mich für den Verfasser dieses Entwurfs ausgeben wollte.

Er war von einem meiner Freunde niedergeschrieben worden, in der Absicht, als Beytrag unter meinen monatlichen Fragmenten zu erscheinen; da aber kein Mangel an Materien, die durch Kürze dem Plane eines Journals am angemessensten sind, bis hieher Statt gefunden hat, so gerieth ich ganz natürlich auf den Einfall, diesen Aufsatz besonders bekannt zu machen.

Der Verfasser ist ein Mann von Erfahrung. Das, was er vom Weinhandel erzählt, ist größtentheils aus eigner Beobachtung hergenommen; und gesetzt auch, er hätte aus andern hin und her zerstreuten Nachrichten etwas herbeygeholt, so müssen wir es ihm dennoch verdanken, daß er uns der Mühe überhoben hat, dergleichen Nachrichten (oft vergeblich) aufzusuchen, indem er uns eine Uebersicht des Ganzen vor Augen legt.

Sollte man bey dieser Uebersicht einige Weingattungen vermissen, so werden es gewiß nur solche seyn, deren Gebrauch wenig bekannt ist, mit denen der Handel nicht viel zu thun hat. Wer kann alle Phantasien des Schwelgers wissen, um sie drucken zu lassen? Oft ist, wie bey Modefarben, der neuerdachte sonderbare Name das Hauptverdienst des Getränks, welches man in sich schluckt! Ueberdieß ist selbst der Verfasser bescheiden genug, um seine Arbeit mit dem Namen **Entwurf** zu bezeichnen.

Er hat jeder Gattung von Weinen einige Namen guter Häuser hinzugefügt, von denen sie gezogen werden können. Es giebt deren unstreitig mehrere; aber alle konnten sie doch unmöglich genannt werden, wenn anders das kleine Buch nicht mehr Namen als wirkliche Nachrichten enthalten sollte.

Ich weis wohl, daß sich über Weinhandel noch sehr viel sagen liesse. Dieß sey also nur ein kleiner Anfang. Nimmt ihn das Publikum nicht günstig auf, so war wenig damit gewagt; sollte es hingegen ein freundlich Gesicht machen, so dürfte sich vielleicht (wenn nehmlich die erste Auflage vergriffen seyn wird) bey einer zweyten mehr davon sagen lassen.

Sinapius.

Weine und Weinhandel
überhaupt.

Der Wein war eins der ersten natürlichen Produkte, welche die Erde dem Menschen darbot. Er sahe, kostete es, und schwelgte. Doch unsre Absicht ist nicht, ins eisgraue Alterthum zurückzugehn. Wir wollen bloß bey Europa ein wenig stehn bleiben.

Die Griechen hatten den Persern die Kunst zu trinken abgelernt, und von dieser giengen sie leicht zu der Kunst des Saufens über. Aus ihren besten Schriftstellern kann man schon die Vortrefflichkeit der Griechischen Weine erfahren, wenn wir auch nicht augenscheinliche Beweise davon vor uns hätten. Alexander der Große

zeichnete sich auch in der vorgedachten Kunst aus, und verlor darüber sein Leben. Von den Griechen scheinen es die Römer gelernt zu haben; denn so lange die Letzten ihre Eroberungen nicht bis auf Griechenland ausgedehnt hatten, so lange fehlt es der Römischen Geschichte nicht an nüchternen Männern, die sie uns zum Beyspiel aufstellt. Unmittelbar nach dieser Periode ist sie mit berühmten Schwelgern angefüllt. Die Apicius, Lucullus, Crassus, Marcus Antonius, und selbst der strenge Cato sind als Weinkenner angeführt. In der That war dieß auch kein Wunder.

Italien hat noch die herrlichsten Weine; damals war dieses Land durchaus bevölkert und angebaut. Es war reich an Leckereyen. Wer hätte da nicht zugreifen und sie geniessen sollen?

Die Gallier lernten es von den Römern, und in neuern Zeiten ist Frankreich bewogen worden, den Anbau der Weinberge in eben dem Maaß zu vergrössern, als es seinen Getraidebau verfallen ließ, so daß es nun den größten Vorrath von Weinen besitzt, und, einen ansehnlichen Theil Europens damit zu versehn, im Stande ist.

Die

Die Deutschen hatten selbst Weine, und da, wo sie deren hatten, war man gewohnt, sie rein auszutrinken. Unsere Vorfahren haben sich ehedem durch Nüchternheit eben nicht berühmt gemacht. Sie waren es vielmehr durch das Gegentheil. Derjenige, welcher am meisten vertragen konnte, wurde unter seines Gleichen nicht wenig hochgeschätzt. Ungeachtet Vorzüge von solcher Art heut zu Tage nicht mehr, wie ehedem, gelten, so findet man doch noch immer unter den Deutschen mächtige Weintrinker. Wenn daher der Franzose einen Schwelger in solcher Art bezeichnen will, so sagt er: il boit comme un Allemand.

Portugall und Spanien sind von jeher ihrer Weine wegen berühmt gewesen, ungeachtet die Weingärtnerey in diesen beyden Ländern, in neuern Zeiten, erst am meisten emporzusteigen angefangen hat.

Seitdem die Welt reicher an Münzen geworden ist, seitdem hat sich auch der Weinhandel als ein getreuer Gefährte des daher vermehrten Luxus, überall ausgebreitet, so daß er nun unter den Zweigen des Handels der vornehmsten einer ist. Das Wachsthum der Schiffahrt erleichterte den wechselseitigen Tausch aller und jeder Landesprodukte,

und wurde die Veranlassung zur größern Thätigkeit. Daher entstund mehr als gewöhnlicher Anbau des Weins, und nun verschafft er ganzen Provinzen Brod und Ueberfluß. Die Menge desselben, die gehäufte Zufuhr brachte den Preis herunter. Sein Gebrauch wurde allgemeiner; der gemeine Mann konnte in Gegenden, wo keine Auflagen diesem Uebel entgegenstehn, Theil daran nehmen, und nun verdrängte in manchen Städten, die ihren Wohlstand der Brauerey zu danken hatten, ausländischer Wein das einheimische Bier.

Dem Luxus unsrer reichen Verzehrer ist Wein eins der unentbehrlichsten Bedürfnisse des Lebens. Weder ausserordentliche Auflagen, womit die Englische Regierung die Einfuhr Französischer Weine belegt, noch der sonstige hohe Preis, zu dem sie in manchen Ländern, nach Beschaffenheit der Zeit und Umstände, verkauft werden, vermögen, ihren Verbrauch zu mindern. Vor ein paar Jahren wurde in Lemberg im kaiserlichen Polen, und in Warschau jede Bouteille Champagner von nur mittelmäßiger Gattung in Menge zu 2 Dukaten verkauft. Eben so wurde in England nie so viel Champagner verzehrt, als im Kriege von

von 1741, wo die Abgabe davon verdoppelt worden war. Das nitimur in Vetitum läßt sich hierbey deutlich bemerken, und fast könnte man aus solchen Beobachtungen schliessen, daß Leckereyen dem Schwelger dann erst recht schmackhaft und beliebt sind, wenn übertriebne Preise dem Anschein nach das Gegentheil bewirken sollten.

Deutsche Weine.

Rheinwein.

Unter den so mannichfaltigen Gattungen guter Weine aus verschiednen Ländern, die uns der Handel kennen lehrt, behauptet der Deutsche Rheinwein einen vorzüglichen Rang. Er ist kräftig, schmackhaft, und der gesündesten einer. Weil er dünner, leichter, nicht so süß und feurig als die Spanischen, Portugiesischen und Italienischen Weine ist, so steigen seine Dünste nicht so leicht in den Kopf; er geht hurtiger in die zur Auslee-

rung bestimmten Kanäle, und läßt sich daher in größerer Menge trinken, ohne daß Nachtheil daraus entsteht. Selbst die vorsichtigsten Aerzte erlauben ihn ihren Pazienten; sie vergönnen ihn oft denen, die vom Stein und Kolikschmerzen geplagt werden, und verordnen ihn sogar wider Milzsucht und Beschwerden des Gekröses.

Aechter Rheinwein wächst zwischen **Maynz** und **Bacharach**, im sogenannten **Rheingau** oder **Ringau**, an Chur-Maynz gehörig. Zwar werden auch in den oberhalb **Maynz** gelegnen Gegenden Weine gebaut, die man unter dem Namen **Rheinwein** verkauft; allein sie sind an innerer Güte von jenem verschieden, und gehören folglich nicht zur ersten Klasse.

Im **Rheingau** thun sich nachstehende Oerter wegen der guten Art ihrer Weine am meisten hervor, und verdienen daher Auszeichnung; nehmlich: **Hochheim**, **Bacharach**, **Pfeffersheim**, **Wormsgau**, **Assenstein**, **Rüdersheim**, **Hambach** und **Ridberg**. Da Weinbau die vornehmste Quelle des Reichthums dieser Gegenden ist, so fehlt es darinnen nicht an guten obrigkeitlichen Anstalten, die zum Besten der Käufer und Verkäufer abzielen.

Mayntz ist, nebst dem Rheingau, die erste Hand für den, der diese Weine beziehn will; doch liegen auch oft in Dordrecht und Rotterdam so starke Partheyen, daß sich dort die Käufer besser, als am Rhein selbst, damit versehn können. Ferner sind Cölln am Rhein und Frankfurt am Mayn seit langer Zeit ordentliche Stapel-Oerter für diesen Artikel, aus denen er weit und breit verführt wird. Ein Ohm lautern, das heißt, abgezogenen Weins, hält in Mayntz 20 Viertel.

Daselbst, wie auch in Frankfurt, hat ein Stückfaß $1\frac{1}{4}$ Fuder, oder $7\frac{1}{2}$ Ohmen, 15 Eymer, 150 Viertel, 600 Maaß; mithin hält der Eymer 40 Maaß, und giebt

107 Breslauer Quart.
66 Berliner Maaß.
78 Dresdner Kannen.
67 Leipziger.
$76\frac{3}{4}$ Wiener Seidel.

Moslerwein.

Der Fluß Mosel, von welchem diese Art Wein den Namen angenommen hat, fließt durch das Churfürstenthum Trier, jenseit dem Rhein, an den Luxemburgischen Gränzen. Es ist, nebst Rheinwein, eine der

gang-

gangbarsten Gattungen. Man theilt sie zwar in Ober- und Nieder-Mosler, allein weder eine noch die andere Gegend behauptet bey diesem Gewächse einen Vorzug, sondern es kommt vielmehr auf gute oder schlimme Jahre an, ob darinnen ein Unterschied Statt finden soll. Die blanken, besonders diejenigen, welche ihre vollkommene Reife erlangt haben, sind angenehmen Geschmacks. Dann sind sie am gesündesten, wann sie ein Jahr gelegen haben, weil sie da am wenigsten hitzen und austrocknen, so daß man sie auch ohne Vermischung mit Wasser, ohne Nachtheil, in Menge zu sich nehmen kann. Diejenigen Trinker aber, welche die Vergnügung des Geschmacks zu ihrem Hauptaugenmerk machen, haben gegründete Ursach, die 1746er und 1748er, jüngern Weinen vorzuziehn, weil man diese beyden Jahrgänge mit Recht unter die besten zählt.

Gemeiniglich werden auch solche Weine, die im Lothringischen, Luxemburgischen, Lüttichschen, um Löwen und Namur herum wachsen, unter die Mosler gerechnet.

Der beste Marktplatz zum Einkauf der Mosler Weine, welche nach verschiednen Gegenden Deutschlands starken Abgang finden,

finden, ist die Stadt Cölln. Man kann daselbst die Ohme des besten für 25 bis 30 Rthlr. erhalten. Er wird ebenfalls in Stückfässern, Fudern, Ohmen und Eymern verkauft. Seine Farbe ist blässer und matter, als dessen, der um den Mayn herum, in der Gelnhauser Gegend, gebaut, und weil er das Feuer des Rheinweins nicht hat, unter dem Namen Mosler verkauft wird. Nicht wenig ist übrigens zu bedauern, daß dieser Wein sowol als Rhein- und Frankenwein der ungesunden Verfälschung mit Silberglätte so sehr unterworfen ist. Um sich dawieder zu verwahren, wird man wohl thun, wenn man sich der zuletzt mitgetheilten Art, ihn zu probiren, bedient, so oft der Wein durch unnatürliche Süßigkeit verdächtig ist; auch kann man diesem Uebel ausweichen, wenn man sich mit seinen Bestellungen an sichere Häuser wendet.

Unter so vielen, welche Commissionen in Rhein- und Moslerweinen aufs beste vollziehn, zeige ich folgende aus meiner eignen kleinen Erfahrung an.

In Cölln:

Herr Petzer.
Herr Peter Arnold Mumm.

In

In Frankfurt am Mayn:
Peter Kern.
J. Ferd. Hochstädter.
Ant. Maria Guaita.

Nekkarwein.

Auch diese Art Weine verdankt ihre Benennung dem Strome gleiches Namens. Er entspringt in dem zum Schwäbischen Kreise gehörigen Fürstenthum Fürstenberg, schlängelt sich durch's Rothweilische Gebiet, durch die Grafschaft Hohenberg, das Herzogthum Würtemberg, und das zur Unterpfalz gehörige Creichgow, bis er zuletzt bey Mannheim in den Rhein fällt. In diesen Gegenden wird durchgehends solcher Wein gebaut. Da es ein Strich von 42 und mehr Meilen in der Länge ist, so läßt sich ermessen, daß die jährliche Sammlung groß seyn müsse.

Die am Fluß Kocher, im Würtembergischen, wachsenden werden ebenfalls unter Nekkarweinen verkauft. Alle diese edlen Weine sind leicht, gesund und wohlschmeckend. Als die berühmtesten Oerter, wo dieses herrliche Gewächs zu Hause ist, verdienen angeführt zu werden:

Dur-

Durlach und Eyburg. Der letzte Ort liefert den berühmten Eyburger.

Mundelsheim. Der Wein dieser Gegend hat den Ruf, sich am längsten zu halten.

Remsthal. Stetten. Letzteres ist ein Dorf im vorbenannten Remsthal, vorzüglich bekannt wegen dem daselbst wachsenden herrlichen Wein, welcher Brodwasser heißt. Er ist weiß an Farbe, und sehr kräftig.

Sulzburg, ein Städtchen im Baden-Durlachschen. Es liefert sehr guten rothen Wein.

Weinsberg, im Würtembergschen. Hier wird vortrefflicher weisser Wein erzeugt.

Die Oerter, woher Nekkarweine mit Vortheil gezogen werden können, sind erstlich vorgenannte Städte und Dörfer; zweytens die Stadt Augspurg, als Mittelpunkt des Schwäbischen Handels. Darinnen verdienen folgende Häuser Empfehlung.

Joh. Carl und Christ. von Münch.
Christian Georg Köpf.
Christian Friedrich Kilian.
Georg Matthias von Pfister.
Joseph Halder.

Frankenwein.

Der Fränkische Kreis zeugt Weine von verschiedner Güte, wobey hauptsächlich die mehr oder minder günstige Witterung während dem Einsammlen den Ausschlag giebt. Diejenigen Jahrgänge, welche in nassen Herbsten gefallen sind, hält man bey weitem nicht für so gut, als die andern. Wirklich gründet sich auch diese Meynung auf Erfahrung, denn ein trockner Herbst giebt Frankenweine, welche oft genug für Rheinwein verkauft werden.

Ein alter guter Frankenwein bekommt eben die Bittre, welche der Rheinwein an sich hat, und kann nur durch den Geruch vom letztern unterschieden werden.

Der vorzüglichste unter Frankenweinen ist Würzburger Steinwein. Das reiche Julius-Hospital in Würzburg besitzt die meisten Berge, worauf dieser Wein wächst. Es ist aber nur ein kleiner Bezirk, aus dem wenig, und folglich sehr theuer, verkauft wird. Dagegen verführt man viele tausend Fuder Distelhauser oder Klingenberger unter dem Namen, Würzburger Steinwein, welchen die reichen Prasser verschlucken, ohne daß ihnen dieser kleine unschuldige Betrug,

bey

bey dem es bloß auf die Einbildung ankommt, schadet. Ausserdem liefert auch noch die Grafschaft **Werthheim** und die Oerter **Ochsenfurth**, **Krautheim**, **Mühlbach** ꝛc. recht gute Weine. Fast der ganze westliche Theil des Fränkischen Kreises, von der Gegend an, wo der **Mayn** schiffbar wird, bis ins Maynzische, ist Weinland; Bürger und Bauer, Geistliche und Weltliche, Christ und Jude, handeln hier alle mit **Frankenwein**. Noch besonders legen sich auf den Handel mit solchen Weinen eine Menge Fuhrleute, die damit in alle Gegenden **Deutschlands** fahren, und sie gegen Geld oder Waaren umsetzen.

Im Chursächsischen Antheil von **Henneberg** liegt der Flecken **Benshausen**, wo eine große Anzahl solcher Fuhrleute, die mit **Frankenwein** handeln, wohnt; darunter giebt es reiche Leute, die mit diesem Handel ziemlich Vermögen erwerben.

In den Weinstädten **Frankenlands** darf niemand seinen erbauten Wein eher verkaufen, bis er von der Obrigkeit nach der Weinlese aufgeschrieben und eingekellert worden ist, worauf sodann, nach Beschaffenheit des Weinjahrs, ein allgemeiner Preis bestimmt wird.

Ein Fuder dieser Weine hält 6 Ohme oder 12 Eymer.

1 Eymer 50 Maaß Fränkisch.
55 Kannen Dresdner.
47 Leipziger Kannen.
54 Wiener Seidel.
75 Breslauer Quart.

Tyroler Wein.

Die gefürstete Grafschaft Tyrol hat in ihren bergichten Gegenden einen gesegneten Weinwachs. Die besten werden längs dem Flusse Etsch erzeugt, und heissen daher Etschweine.

Dieser Fluß ist in demjenigen Theile Tyrols, das nach Italien zu liegt, befindlich, und dieser Lage kann man es zuschreiben, daß die dasigen Weine viel von dem Geschmack der Italienischen an sich haben. Sie fallen weiß und roth; aber man zieht die letztern den erstern vor. Die rothen haben eine sehr dunkle, ins Violet fallende Farbe, kühlen beym Trinken, und haben einen besondern, ihnen eignen Nachgeschmack. So lange sie jung sind, führen sie gemeiniglich etwas Bodensatz bey sich, der ihnen auch anhängt, wenn sie auf Bouteillen gezogen werden. Ueber 4 bis 5 Jahre halten sie sich nicht,

nicht, und auch dann müssen sie wohl gepflegt werden, wenn sie nicht verderben sollen. Besonders hüte man sich, sie nicht in großen Fässern anzustechen, denn wenn sie lange am Zapfen gehn, werden sie schaal, und verderben dergestalt, daß sie nicht einmal zu Essig taugen.

Die **Traminer** oder **Marziminer**, von dem an der **Etsch** gelegnen Dorfe **Tramin** benannt, sind mehr oder weniger röthlich, und werden für die besten gehalten.

Auf diese folgen die **Brixner**, unter denen besonders die rothen mit Recht sehr gerühmt werden. Weil sie sehr stark sind, pflegt man sie mit Wasser gemischt zu trinken.

Auch um **Botzen** herum werden herrliche Weine erbaut.

Trient und die benachbarten Gegenden liefern auch Weine von guter Gattung.

Botzen und **Trient** sind die beyden Oerter, wo man **Tyroler Weine** aus der ersten Hand kaufen kann; besonders ist auf den **Botzner** Jahrmärkten, wovon der eine in **Mitfasten**, der andere um **Egydij** fällt, hierzu die bequemste Gelegenheit. Wem es aber an Veranlassung oder Bekanntschaft dahin fehlen sollte, der kann seine **Tyroler Weine** von **Augspurg** ziehn, indem dieser

Ort mit der Tyroler Handlung in genauer Verbindung steht.

Die Tyroler Weine werden meistentheils in Fässern zu 2 Ohmen oder 4 Eymern verschickt. Bestellung darauf vollziehn

in Botzen:

Joseph Gummer,

in Trient:

Giacomo Lazzari.
Valentino ed Isidoro Salvadori.

Schweizerwein.

Auch in der Schweiz mangelt es nicht an gutem Weingewächse; jedoch läßt die Enge des Landes und die Menge der Einwohner es nicht zu, daß viel davon ausserhalb Landes gehn kann. Die Schweizer Weine haben den Ruhm, daß sie nicht so hitzig, wie die Oesterreicher, auch nicht so kalt wie die meisten Rheinweine sind. Ihr Geschmack ist lieblich, und ob sie gleich ziemliche Kraft haben, so sind sie doch leicht zu vertragen. Sie halten sich aber nicht lange, und werden bald sauer. Die besten Weingegenden in der Schweiz sind die Cantons

tons Zürich, Basel, Bern, Schafhausen, wie auch das Walliser und Graubündter Land.

Oesterreicher Wein.

So wie überhaupt die Oesterreichischen Länder in Ansehung ihrer vielen Produkte unter die gesegneten zu rechnen sind, so fehlt es ihnen auch nicht an ergiebigem Weinbau. Oesterreich erzeugt an vielen Orten Weine, die unter den edlen Sorten zu stehn verdienen, und daher auch ausserhalb Landes guten Abgang finden. Die besten Sorten werden oft für Ungarischen Wein verkauft.

Der größte Theil dieser Weine ist von rother Farbe, und nicht unangenehm zu trinken; man glaubt aber, daß sie des vielen Weinsteins wegen, den sie bey sich führen, nicht die gesündesten sind. Um das Kloster Neuburg, ohnweit Wien, wird vorzüglich guter Wein in sehr großer Menge gebaut.

Oesterreich überhaupt ist so ergiebig an Wein, daß ganz Deutschland damit versehn werden könnte; es gehn auch in der That davon jährlich über 50000 Eymer die Donau hinauf ins Reich.

Gebirgswein nennt man in Wien den, der etliche Meilen um die Hauptstadt herum, besonders am Kalenberge, wächst. Zum Donau- oder Landwein gehört nicht nur derjenige, so in den nördlichen Kreisen gewonnen wird, sondern auch größtentheils der, welcher aus den Kreisen ob dem Wiener Walde kommt.

Damit der Ungarische Wein dem Oesterreichischen keinen Abbruch thue, haben die Stände von der Regierung ausgewirkt, daß kein Ungarischer Wein auf der Donau nach Oesterreich gebracht werden darf. Er muß diesemnach an der Gränze aus den Schiffen ausgeladen, und zur Achse nach Wien gebracht werden. Von diesem Zwange ist gleichwol derjenige ausgenommen, welcher nur durchgeht, und ins Reich verschickt wird. Auch haben die Bürger in Wienerisch Neustadt in dieser Art ein Vorrecht; denn weil ihre Weinberge meistentheils in Ungarn liegen, so ist ihnen erlaubt, eine gewisse Anzahl Eymer zollfrey einzuführen.

Den Einkauf kann man am füglichsten in Wien besorgen lassen, in welcher Stadt große Niederlagen von Oesterreicher Weinen gehalten werden. Der Wiener Eymer

kostet

kostet daselbst 6 bis 20 Gulden, und giebt aus,

69 Dresdner Maaß.
58 Berliner.
94 Breslauer Quart.
59 Leipziger Kannen.

Böhmischer Wein.

Die meisten Weingegenden, oder wie man sie in Böhmen nennt, Weingärten, sind auf den seitwärts der Flüsse Elbe und Malda gelegnen Bergen und Anhöhen. Die Böhmischen Weine sind von ziemlich gutem Geschmack, aber etwas kalkicht, und deswegen nicht gar gesund. Indessen finden sie doch ihre Freunde um so mehr, da es mehr und minder gute Gattungen darunter giebt. Unter allen zeichnen sich aus

1. Der Außiger, welchen sie im Lande Potzkalski nennen.
2. Der rothe Melnicker, aus dem Bunzlauer Kreise, der bey guten Jahren den ausländschen rothen Weinen nichts nachgiebt, auch, wenn er sich etliche Jahre abgelegen hat, sehr stark ist, und alsdann oft zur Arzeney verschrieben wird.

Die niedrig gelegenen Weingärten tragen in Böhmen in guten Jahren mehr Wein, als solche, welche auf Bergen und Anhöhen sind; er ist aber nicht so gut als der hochgelegne. Die Zeitigung der Trauben pflegt man zu erkennen, wenn sie bey der Lesung zum Theil braun oder schwärzlicht sind. Eine gute Anzeige baldiger Zeitigung ist der sogenannte **Kochmonat August**; wenn nämlich in diesem hitzige und gute Tage fallen, auch der September in der Wärme fortfährt, dann erfolgt mit Anfang des **Octobers** oft bis in den **November** die Weinlese, und selbige ist desto besser, wenn vorher einige Reife die Beeren milder gemacht haben.

Bey Ablesung der Trauben pflegt man in **Böhmen** mit den rothen den Anfang zu machen. Man läßt sie 8 bis 14 Tage ungepreßt liegen, und rührt sie öfters um. Dieß verursacht, daß der Wein eine bessere, dunklere Farbe erhält. Während jenen 14 Tagen läßt man den weissen lesen; dieser wird nun sogleich zur Presse gegeben, und im Fall der Vorrath ansehnlich ist, dann pflegt man solchen in 3 Theile zu theilen. Der erste ist sogenannter **Vorlauf**, oder Wein, der von sich selbst, ohne weiteres Zuthun,

thum, ablauft. Diesen hält man für den besten, auch ist er früher trinkbar.

Der zweyte ist derjenige, welcher schon stärker gepreßt wird. Er ist zwar nicht so gut als die erste Sorte, doch sagt man, daß er sich am besten halten soll. Die dritte und letzte Sorte, wo öfters die Hülsen auf der Presse aufgehackt und stark gepreßt werden, ist, wie leicht zu erachten steht, die schlechteste.

Schlesischer Wein.

Der Weinbau des in andern Dingen ungemein ergiebigen Schlesiens ist weder häufig noch vorzüglich. Die um Grünberg im Glogauischen Fürstenthum, um Croßen und Carolath wachsende Weine sind nur geringe, und werden meist zu Essig verbraucht. Die besten davon trinkt der gemeine Mann, weil sie wohlfeil sind, und einen andern Theil verbrauchen (wie man sagt) einige Weinhändler mit Nutzen zur Vermehrung ihres sonstigen Weinlagers, indem sie die überflüssige Säure durch bekannte Mittel vertreiben.

Obersächsischer Wein.

Sachsen liefert theils rothe, theils weisse Weine von mittlerer Gattung. Sie werden größtentheils im Lande verbraucht; doch geht auch ein Theil derselben nach Hamburg und Bremen, wird umgearbeitet, und bekommt einen ausländischen Namen.

Die vornehmsten Weinberge dieser Art sind in der Gegend von Meissen, Dresden, Pirna, Zeitz und Weissenfels.

Unter den Thüringischen sind die Naumburger, Ichteritzer, Erfurther ꝛc. die besten.

Auch in der Niederlausitz, in der Gegend von Sorau und Guben, finden sich gute Weinberge.

Der Dresdner Eymer hält
72 Maaß.
$56\frac{7}{8}$ Leipziger Kannen.

Ungarischer Wein.

Diese Weingattung verdiente, wenn hier Rangordnung statt fände, unter allen übrigen oben an zu stehn. Sie theilt sich in Ober- und Niederungarisch.

Die Sorten der ersten Klasse sind: der Tockayer, Maschlacher, Mischkozzer und Erlauer. Die letztern: der Edinburger, Ofener, Neusidler, Goldberger, und St. George. Unter allen Ungarischen Weinen aber verdient der Tockayer, ohne Widerspruch, die erste Stelle. Er übertrifft die übrigen an Feuer und Lieblichkeit; daher wird er, seiner herrlichen Eigenschaften wegen, fast auf alle Tafeln großer Herren verlangt und verschrieben. Da der Bezirk Landes um Tockay, wo er wächst, nur klein ist; immer ein großer Theil des besten für den kaiserlich-königlichen Hof zurückbehalten, und dennoch eine ungeheure Menge unter dem Namen Tokkayerwein verkauft und getrunken wird, so läßt sich leicht einsehn, daß viele Verkäufer ihre Rechnung dabey finden, indem sie diesen Namen verschwenderisch austheilen. Die kleine Stadt Tockay wird meist von Protestanten oder Griechen bewohnt, welche ehedem aus der Türkey dahin gekommen sind.

Der Boden ist thonartig, mit etwas Kalk vermischt. Der Wein wächst an der südlichen Seite eines Hügels, und man hält den für den besten, wo der Abhang am steil-

sten ist. Die Trauben dieser Art sind nur weiß. Die Weinlese wird so spät als möglich, gemeiniglich erst um Martini gehalten. Man fürchtet keineswegs den Frost, sondern wünscht ihn vielmehr als ein Verbesserungsmittel.

Man hat vier Arten dieses Weins, die man alle von einerley Trauben verfertigt, nämlich: **Essenz**, **Ausbruch**, **Maßlach** und **Landwein**.

Um **Essenz** zu erhalten, wirft man die welken, halb getrockneten Trauben in ein Faß, das einen durchlöcherten Boden hat, und sammlet den Saft, der durch keinen andern Druck, als den das eigne Gewicht der auf einander gehäuften Trauben bewirkt, ablauft.

Ausbruch verfertigt man, wenn die Trauben, welche die **Essenz** gegeben haben, mit Most von andern frischen Trauben begossen und ausgetreten werden.

Maßlach entsteht, wenn eben diese Trauben noch einmal mit Most begossen sind, und der Saft mit der Hand ausgedrückt wird.

Landwein endlich wird von kleinen und ärmern Weinbauern, aus verschiednen nicht ausgelesenen Trauben bereitet.

Die

Die Essenz ist dick, nie völlig klar, und süßlicht. Vermischt man sie mit Maßlach, so erhält man eine Gattung Wein, die für Ausbruch gelten kann. Ausbruch ist derjenige Tockayer, den eigentlich die Ausländer erhalten. Dieser hat einen ihm eigenthümlichen gewürzhaften Geschmack, und wird erst nach drey Jahren recht gut zu trinken. Die Rußische Kayserinn unterhält beständig einen Agenten in Tockay, der die Weineinkäufe für den Hof besorgt.

England fängt auch seit ein paar Jahren, an Geschmack an Ungarischen Weinen zu finden, und sie stark, theils über Danzig, theils über Ostende zu beziehn.

Der Ungarische Wein kann in jeder Jahrszeit, die größte Hitze und strengste Kälte ausgenommen, verführt werden. Wenn er an dem Orte seiner Bestimmung angekommen ist, muß man ihn ein paar Wochen ruhn lassen. Beym Auskosten nimmt man nur wenig auf die Zunge, fängt bey der geringsten Sorte an, und geht weiter bis zur besten fort; auf diese Art kann man die Grade des Unterschieds am richtigsten beurtheilen.

Diese Weine werden in Gebinden, die man Antheile und doppelte Antheile

nennt,

nennt, versendet; jedoch ist bey der letzten Art von Gefäßen Vortheil für den Käufer, denn ein doppelt Antheil giebt 10 bis 15 Bouteillen mehr aus, als zwey einfache. Gemeiniglich wird der verschriebene Wein von den Ungarischen Weinhändlern franco Wien geliefert, wobey sie bis dahin für alle Untreue der Fuhrleute stehen. Alsdenn thut man wohl, wenn man die Fässer zur weitern Reise doppelt emballiren läßt.

Wenn er an Ort und Stelle ankommt, so ist es rathsamer, ihn auf dem Lager zu lassen, als auf Bouteillen zu ziehn. Die Fässer müssen rein gehalten, immer wohl zugespündet, und wenigstens alle 2 bis 3 Monate aufgefüllt werden. Jedes Faß muß man mit der eignen Gattung des Weins, den es enthält, auffüllen. Sind die Weine auf den Fässern alt, so zieht man mit einem Heber 2 bis 3 Bouteillen heraus, füllt jungen hinein, und wiederholt dieß ein paarmal des Jahrs. Ist der Wein aber sehr alt, dann zieht man ihn aufs Lager eines jungen Weins. Die besten Ungarischen Weine bedürfen keinen Einschlag, wol aber die geringen. Zu erstern nehme man nur reine Gebinde, ohne Geruch, giesse heisses Wasser hinein, spünde sie zu, und schwenke sie um.

Alsdenn

Alsdenn lasse man das Wasser ab, und wenn die Gebinde verkühlt und wohl ausgetrocknet sind, dann fülle man den Wein hinein. Auf das Lager oder den Bodensatz des Ungarischen Weins läßt sich guter Franz- oder Frankenwein bringen; es verbessert ihn ungemein.

Preise

der Ungarischen Weine, im Lande, auch franco Wien geliefert.

Tockayer Essenz, 50 bis 60 Dukaten das Antheil. Diese Sorte kostet noch einmal so viel Beeren und Arbeit, als der Ausbruch; sie ist aber auch an Güte um so viel vorzüglicher.

Tockayer rother Ausbruch, 25 bis 30 Dukaten, ein selbst im Lande rarer Wein.

Tockayer Ausbruch, 15 bis 20 Dukaten.

Maschlach, mit Alant angemacht, 12 Dukaten.

Maschlach, geistig, vortrefflich an Farbe, und süß, 10 Dukaten.

Tockayer

Tockayerwein, 5 bis 8 Dukaten.

Mischkotzer, ein sehr lieblicher und starker Wein, 6 bis 7 Dukaten.

Sanct Georgen Ausbruch, 10 Dukaten.

Ofener rother, 5 bis 8 Dukaten.

Erlauer dergleichen, 4 bis 6 Dukaten.

Diese beyden letzten Sorten sind mehr weinicht als süße, und gleichen an Farbe und Geschmack den guten Burgundern. Die Maschlacher, gemeine Tockayer, Mischkotzer und beyde letzteren werden nur in doppelten Antheilen, die übrigen aber in einfachen verführt.

Das Antheil enthält:

44 Maaß Berliner.
72 Quart, Breslauer.
56 Quartier, Hamburger.
51¾ Seidel, Wiener.

Die Ungarischen Weine können entweder aus dem Lande selbst, oder aus Wien und Kracau, wo starke Niederlagen davon sind, bezogen werden.

Nachstehende Häuser vollziehn unter andern Aufträge von solcher Art.

In

In Erlau:

Joh. Lucas Kracker.

In Wien:

Nicolaus Kosicka.

In Krakau:

Joseph Bartsch.
B. Hallers Wittwe, Erben und Compagnie.

Cap-Wein.

Am Vorgebirge der guten Hoffnung wächst vortrefflicher Wein, welcher den einzigen Fehler hat, daß er überaus theuer ist. Die Holländer brachten dorthin Reben aus Schyras in Persien, aus der Gegend am Rhein und aus Frankreich; sie pflanzten solche in jene warme Gegend, und der Erfolg hiervon war unvergleichlich.

Die beste Gattung Capwein gewinnt jetzt Herr van der Spy in seiner Pflanzung zu Constanzia. Die ganze Sammlung beträgt höchstens 30 Leegers, jedes ungefähr von 108 Englischen Gallons. Ein Leegre oder Pipe gilt auf der Stelle 40 bis 50 Pfund Sterl. Die geringern Sorten kommen mit

den Schiffen der ostindischen Compagnie nach Europa, und werden dann öffentlich verkauft.

Die Preise davon wären im Jahr 1774:

Rother Capwein, 205 bis 990 fl.
Dergleichen weisser, 100 bis 710 fl.
Rother Pierrewein, 200 bis 730 fl.
Weisser dergleichen, 115 bis 145 fl.
Rother Pontack, 795 fl.

Von beyden erstern die Ohme, von den drey letzten Gattungen aber jedes Faß.

Im Jahr 1775 wurde der rothe Constanziawein mit 385 bis 1010 Holländischen Gulden, der weisse aber 160 bis 1020 fl. bezahlt.

Italienischer Wein.

Italien bringt eine große Menge mannichfaltiger Weine hervor. Ich müßte die Gränzen überschreiten, welche bey diesem Entwurf statt finden, wenn ich sie alle anführen wollte; daher werde ich die meisten mit Stillschweigen übergehn, und nur von solchen reden, welche den Ausländer vorzüglich interessiren. Dahin gehört

Mayländscher Wein. In der Gegend von Novara findet man ihn recht vortrefflich.

Griante

Griante am Comer See giebt eine Sorte, die sehr angenehm zu trinken ist.

Besonders sind die hier im Lande sogenannten **gewürzten Weine** von vorzüglicher Art. Sie führen diesen Namen, weil sie nach allerhand Gewürze schmecken, obschon ihre Zubereitung nichts weniger als erkünstelt ist. Sie haben Feuer und Stärke, wie der Brandwein, und doch sind sie bloß so, wie sie der Weinstock giebt, ohne den geringsten Zusatz. Die **Mayländer** sammeln ihre Trauben gemeiniglich erst im Monat **November**, wodurch sie recht zeitigen können. Alsdenn hängen sie solche an den Stielen in saubern Kammern auf, und lassen sie 2 bis 3 Monate hängen; hierauf werden sie abgenommen; man klaubt die Beeren herunter, indem man faule von den guten sondert, preßt die letzten, schüttet den Most in Gebinde, schäumt ihn des Tags ein paarmal ab, bis keine Gährung mehr zu sehn ist, und nun giebt es einen vortrefflichen Wein, der anfänglich honigsüße, mit Ausgang des Jahrs aber immer wohlschmeckender und besser wird.

Der östliche Theil des **Genuesischen** Gebiets liefert den sogenannten Vin amabile, der bey Cinque Terre wächst, und wirklich

den Namen eines liebenswürdigen Weins verdient.

Monte Fiascone in Campagna di Roma giebt köstlichen blanken, auch röthlichten Muscateller. Die letzte Sorte ist etwas theurer als erstere.

Das Neapolitanische, besonders die Gegend um den Vesuvius, bringt den herrlichen, unter dem Namen, Lagrima Cristi, oder Thränenwein, bekannten hervor. Er ist röthlich an Farbe, weinigt, etwas süß, riecht überaus angenehm, und stärkt den Magen.

Die Insel Sicilien verschickt viel von ihrem weissen und rothen Moscato di Siracusa, oder Malvasier, der theils in kleinen Gebinden, die hier Caratelli genannt werden, theils in mit Stroh umwundnen Flaschen versandt wird. Aus Livorno kann man ihn am besten beziehn.

Corsica giebt recht gute rothe und weisse Weine. Sie sind feuriger Natur, und finden den stärksten Abgang nach Holland.

Zur Beziehung der Italienischen Weine sind verschiedne Wege. Für Seestädte ist der beste, Livorno und Triest. Für andre Gegenden aber Kempten in Schwaben, wo seit vielen Jahren eine starke Niederlage Italienischer Weine angetroffen wird.

Unter

Unter den Häusern, welche in beyden Orten Ausländern mit Recht empfohlen werden können, finden hier Anmerkung,

In Livorno:

Otto Franck und Compagnie.
Walser, Tobler, und Krimler.
Friedrich Wienholt.
Joseph, und Samuel Tedesco.
Gaetano Cechi, und Söhne.

In Triest:

George Platner.
Pincherle ed Abendana.
Antonio Rossetti.
Joseph Maurizio und Söhne.
Wolfgang Friedrich Oesterreicher.
Heinrich Millesi.

In Fiume:

De' Franceschi Plenario & Neiss.

Auch nach Ostende in den Oesterreichischen Niederlanden gehn aus Trieste, Fiume und Livorno allerhand Italienische und Ungarische Sorten Weine, und werden dort in öffentlicher Auction verkauft. Unter den Häusern, welche Commissionen ausrichten, sind mir bekannt,

Gebrüder Ocket.
Hennessy und Compagnie.
Franz de Jaegher.

Portugiesischer Wein.

Portugall bringt süße, herrliche und kräftige Weine hervor; sie verlieren aber durch weite Transporte viel von ihrer Annehmlichkeit, und gewinnen dabey um so mehr an Stärke.

Portwein ist seiner Güte wegen bekannt, und findet den meisten Abgang nach England. Er wird gewöhnlich in Botten und Pipen verschickt, wovon der Inhalt 52 Almuden zu seyn pflegt. 52 Almuden aber sind gleich 798 Leipziger Kannen, oder 982 Hamburger Quartieren.

Madeira-Wein. Er wächst auf der Insel gleiches Namens, welche mit zu den glückseligen oder Kanarischen Eylanden gerechnet wird, und der Krone Portugall zugehört. Er wird von Stöcken erzeugt, die der Infant, Don Enriquez, aus Candia kommen, und hier pflanzen ließ. Es ist ein köstlicher Wein. Ungefähr 30,000 Pipen werden jährlich gewonnen; davon dienen 12 bis 13000 Pipen des besten zur Aus-

Ausfuhr; der übrige wird theils zu Brandwein für Brasilien gebrannt, theils zu Essig gemacht, theils auf der Insel selbst verbraucht.

Die Pipe des mittlern kostet auf der Stelle 30 Pfund Sterl., und des besten 40 bis 42. Diese Weine werden theils aus Lissabon und Porto di Santa Maria, theils aus Amsterdam, Bourdeaux und Hamburg gezogen. Ihre unmittelbare Beziehung ist jedoch allerhand Umständen unterworfen, und kann nur solchen Häusern vortheilhaft seyn, welche damit im Großen Handlung treiben. Andre werden besser thun, wenn sie sich mit ihren Bestellungen nach Amsterdam, Hamburg oder Bourdeaux wenden; denn an diese Oerter werden jährlich Portugiesische Weine in Menge gebracht, und die Preise sind so beschaffen, daß man bey dem Kauf aus der zweyten Hand fast eben so gut fährt, wie aus der ersten. Häuser, welche dergleichen Commissionen vollziehn, sind unter andern,

In Porto:

Juan Lopez Teray.
Daniel Beel und Compagnie.

Clamouse & Broun.
Charles Dubar.

In Amsterdam:

Jacob Ploos van Amstel Wittwe.
W. Bekkerhoff.
J. Baitalbey.
Jac. Jos. Billewout.
Christoph Brands.
Gerrit Braamkamp.
Godert Cappel und Söhne.
Cappelen und Swartenhoff.

In Bourdeaux:

Jaure, le jeune.
Schröder, Schyler & Comp.
Bethmann und Meinicken.
Wiertz & Comp.

In Hamburg.

Dietrich Jürgen Prieß sel. Erben.

Ganz Oberdeutschland, insonderheit Sachsen, Franken, Schlesien und der Niedersächsische Kreis, kann diese Weine am füglichsten aus Hamburg, der Ober- und Niederrheinische, wie auch Westphälische Kreis, aber aus Amsterdam beziehn.

Spa-

Spanischer Wein.

Wenn wir von Spanischen Weinen reden, so begreifen wir hier unter diesem Namen alle Weine, die theils in Spanien selbst wachsen, theils aus den Spanischen Inseln herbeygebracht werden. Sie sind, überhaupt betrachtet, süß, angenehm für den Gaumen, und zuträglich für Brust und Magen; weil sie aber zugleich hitzig und dick sind, so dienen sie denen nicht, welche eine hitzige und verstopfte Leber haben. Diese Weine müssen weder zu jung noch zu alt seyn, und man findet sie in ihren Mitteljahren am besten, denn sind sie neu, so führen sie gemeiniglich etwas Unreines bey sich; sind sie aber 6 oder mehrere Jahre alt, dann ist ihr Gebrauch nicht der Gesundheit zuträglich; auch halten sie sich nicht gehörig. Die eigentlichen Spanischen Weine, welche Zweige des Handels abgeben, sind folgende:

Xeres, Sekt. Er wächst in der Provinz Andalusien, und wird in Fässern verschickt, deren jedes ungefähr 3 Ohm Rheinisch in sich faßt. In Cadiz gilt das Faß von 40 Arobben an Gewicht, nach Beschaffenheit der Güte des Weins, 40 bis 70 Piaster. In Amsterdam 200 bis 250 Gulden Courant. In Hamburg das

Boot, oder die Hälfte des obigen Maaßes 45, 50 bis 75 Rthlr. Courant.

Mallaga wächst in der Provinz Granada. Er ist hoch an Farbe, und sehr dicke. Die Gebinde, worinnen er verschickt wird, halten in Amsterdam 36 *Stekan*, und gelten 210 bis 300 Gulden.

Pedro Ximenes kommt aus der Gegend von *Guadalcazar*, und wird in Fässern zu 2 Pipen verkauft. Die Pipe giebt 106 Hamburger Stübgen.

Benicarlo. Ein rother Wein, der stark ausserhalb Landes geht. Er wird in Fässern, jedes zu 24 Amsterdamer Steckans, verschickt, und gilt in Holland 140 bis 200 fl.

Canariensekt. Das Vaterland dieses bekannten herrlichen Weins ist auf den der Krone Spanien zugehörigen Kanarischen Inseln. Er findet weit und breit Abgang. Das Faß von 2 Pipen hält in Amsterdam 24 bis 25 Steckans, in Hamburg 130, und gilt 100 bis 140 Rthlr.

Die Beziehung aller vorgedachten Weine kann entweder geradezu aus Cadiz, Mallaga u. s. f. oder auch aus Amsterdam und Hamburg geschehn. In Cadiz befolgen dergleichen Aufträge:

Prasca Arboré & Comp.
Wilhelm Glashoff.
Deluarca fils & le Mire.
Lapêtre, Latour, & Comp.
de Wulff, Ghyselen Morel & Comp.

In *Mallaga.*

Lambrecht Schnackenburg & Comp.

Französischer Wein.

Die Menge, Verschiedenheit, und auch der wohlfeile Preis der Franzweine überhaupt hat sie zum Hauptzweige des Weinhandels gemacht. Unter ihnen verdienen Burgunder und Champagner die ersten Plätze.

Burgund wird, was die Weine angeht, ins Ober- und Niederland eingetheilt.

Das Niederland enthält weitläuftige Weinberge, die wegen der rothen sowol als weissen Weine berühmt sind. Es bringt, ein Jahr ins andre gerechnet, über 100,000 Muids hervor. Der Muid enthält 300 Pinten oder Pariser Bouteillen, und wird in 2 feuillettes, oder halbe Gebinde, jedes

des von 150 Pinten, getheilt. Die Niederburgunder feuillettes sind größer als die Oberländischen und Champagner, welche nur den vierten Theil der Queue halten. Die Niederländischen Gewächse werden für die besten in ganz Frankreich geachtet. Sie geben gemeiniglich den Oberburgundern nichts nach, und sind ihnen in manchen Jahren vorzuziehn. Die Oberburgunder gerathen am besten bey nasser Witterung, und die Niederburgunder in trockner. Da aber gewöhnlich unter 10 Jahren nur ein trocknes einfällt, so folgt daraus, daß erstere Gegend über letztere Vortheil haben müsse. Doch finden sich auch auf diesen Fall alle Jahre ausgesuchte Gattungen Niederburgunder, die man mit den aus Nuits und Beaune in eine Linie stellen kann. Sie werden theils von einheimischen Kaufleuten, welche den Königlichen Hof mit Wein versehn, theils von den Normännern und Oberländern weggeholt. Die letzten ziehn sie in Oberburgunder sogenannte halbe Queues über, und verkaufen sie für Oberburgunder. Auch die Hofweinhändler sogar nehmen in solchen Jahren, worinnen der Wein im Oberlande nicht gerathen ist, den besten Niederburgunder, und geben ihn für

Ober-

Oberländisch Gewächse aus. Die vornehmsten Weingegenden in Niederburgund sind: Auxerre, Coulange, Irency, Tonnerre, Avalon, Joigny und Chablis; in Niederburgund aber, Pomard, Chambertin, Beaune, le Clos-de-Vougeot, Vollenay, Moraché, la Romanée, Nuits, Chassagne, und Mursault.

Die ersten Kelterungen zu Auxerre werden für die besten in Niederburgund gehalten. Die Weine sind schön an Farbe, geistig und geschmackvoll.

Irency bringt beynahe eben so gute hervor. Man schätzt die Sorten dieser beyden Gegenden denen von Nuits gleich; sie halten sich vier bis fünf Jahre, wenn sie wohl gepflegt und gehörig in Bouteillen abgezogen werden.

Die rothen Weine zu Coulange und Tonnerre sind fein, leicht auf der Zunge und schmackhaft. Man stellt sie denen zu Beaune, Vollenay und Pomard an die Seite; sie halten sich drey bis vier Jahre.

Avalon zeugt rothen Wein, welcher dick und geistig ist, auch das Verführen besser, als die vorbenannten, verträgt; jedoch ist er ihnen an Güte nicht gleich.

Joigny

Joigny giebt ebenfalls rothe Weine, welche gerühmt werden; gleichwol sind sie nicht so gut, als der eben angeführte.

Der Wein von Chablis ist weiß, von feinem und angenehmen Geschmack. Er wird mit dem von Mursault verglichen. Viele ziehn ihn dem Champagner vor; richtiger aber urtheilt man, daß er in manchen Jahren dem letztern gleich kommt, ihn nur selten übertrifft, und überhaupt genommen ihm nachsteht..

Auch in den Gegenden von Auxerre und Tonnerre werden weisse Weine erbaut, die so gut, als der von Chablis sind.

Ein wesentlicher Vorzug der Weine von Auxerre, Irency, Coulange und Chablis besteht darinn, daß sie gar keinen Erdgeschmack an sich haben; eine Tugend, welche oft den berühmtesten Weinbergen mangelt.

Die Preise der Weine in Niederburgund richten sich Jahr für Jahr nach der Menge, welche gewonnen wird, und nach ihrer Güte; die besten rothen sowol als weissen gelten 200 bis 300 Livres, die darauf folgenden aber 60 bis 200 L. der Muid. Diesen Vortheil vermißt man bey den Oberländischen; da giebt es keine Mittelpreise,

und

und der schlechte wird eben so hoch wie der bessere verkauft.

Die Niederburgunder werden nach Paris, nach der Piccardie, Flandern und Artois verführt. Die Kaufleute in Rouen versenden auch von den besten Sorten zu Wasser, in Fässern, nach England und Holland. Ein Gleiches geschieht nach Dännemark, Schweden und Rußland; in diesem Fall aber wird er auf Bouteillen gezogen, weil er in Fässern bey weiten Seereisen viel von seiner eigenthümlichen Kraft verlieren würde.

Die Französischen Weinhändler halten in jeder Gegend der Provinz einen Commissionaire, auf den sie sich verlassen können. Dieser unterrichtet sie von der Menge und Güte der gewonnenen Weine, von der Beschaffenheit der Handlung seines Orts, und besorgt für ihre Rechnung nach Vorschrift die Einkäufe. Sie geschehn fast immer auf Credit. Der Commissionaire steht dem Verkäufer für die Zahlung; dargegen bezahlt Letztrer die Commissionsgebühren. Der Kredit lauft von der Zeit des Einkaufs an bis in den Monat August oder September.

Die Fuhrleute aus den Provinzen Artois und Flandern, welche Güter nach

Paris

Paris gebracht haben, fahren von da gemeiniglich nach Auxerre und den umliegenden Oertern, und befrachten ihre Wagen zurück mit Weinen. Jeder kann 16 bis 22 Feuillettes laden. Sie bringen die Weine nach Rüssel oder Douay um 45 Livres Fracht vom Muid.

Aus diesen beyden Städten ziehn die Niederlande ihre Weine. Deutschland erhält sie aus Dinant und Lüttich. Holland aus letzterm Orte, oder aus Herzogenbusch. Ein Theil derselben wird auch über Paris aufwärts der Seine verschickt; es ist aber immer vortheilhafter, sie gradeher zu Lande kommen zu lassen, denn alle Burgunderweine überhaupt vertragen die Landreisen besser, als den Transport zu Wasser. Die bequemste Jahrszeit zur Verführung ist vom Januar an bis zu Ende des Maymonats; auch thut man wohl, wenn man die Vorsicht anwendet, und sie in doppelten Gebinden gut emballirt versenden läßt.

Unter den Oberburgundern ist der Vollenay der delikateste. Er ist gemeiniglich unter den übrigen der erste in der Kuffe; hält sich aber auch am wenigsten. Auf ihn folgt der Pomard, sodann der Beaune, Savigny, Aloxe, Chassagne, Nuits, Clos-

de-

Clos-de-Vougeot und Chambertin. Die sieben letzten Sorten sind gewöhnlich höher an Farbe, auch dicker und substanzvoller, als der Vollenay und Pomard, und haben den Ruf, daß sie sich besser zu Wasser fortbringen lassen.

Der Clos-de-Vougeot und Chambertin sind Weine von vorzüglichem Geschmack, und daher sehr beliebt. Sie werden ausserordentlich theuer, oft um die Hälfte höher, als die andern, verkauft. Darzu trägt sowol ihr innerer Werth, als der Eigensinn der Liebhaber bey. Von letzterm wissen die Eigenthümer der Weinberge guten Vortheil zu ziehn.

Wohl ausgesuchte Sorten von Beaune, Nuits und Chassagne kosten ein Drittheil weniger; sie haben aber so gut Vorzüge, wie jene in ihrer Art, und bringen dabey bessern Vortheil.

Diese drey Gattungen von Wein sind in guten Jahren die tauglichsten, nach England, Holland und nach Norden. Darum aber schließe ich den Vollenay und Pomard nicht ganz aus, welche beyden

Weine die Ausländer auch gern an sich ziehn, ungeachtet solche ihres feinen Geschmacks wegen 10 bis 12 Livres höher, als die gemeinen Beaune-Sorten, verkauft werden.

Der Mouraché und Romanée sind nur ein paar eingeschränkte Weinberge. Sie gehören aber unter die ersten und beliebtesten in ganz Burgund, daher sind ihre Produkte auch um den dritten Theil theurer, als der Clos-de-Vougeot und Chambertin. Gemeiniglich findet man sie schon vor der Weinlese bestellt und bedungen.

Die Chalons- und Maconnois-Weine sind an Güte weit geringer als die andern des Oberlandes. An Ausländer geschehn davon nur selten Versendungen.

Vienne und *Rhône.*

Die Vienne- und Languedoc-Weine, welche zu Versendungen auswärts taugen, machen auch einen Gegenstand des Oberburgundischen Handels aus. Man zieht sie auf der Rhône durch den Haven Cette, durch den Languedocker Canal, und aus Bourdeaux. Ein ungleich sicherer Weg, sie unverfälscht

und

und in bester Vollkommenheit zu erhalten, ist es, wenn man sich deshalb an die Weinhändler in Oberburgund wendet, die Weine auf der Rhône und Saône, und hierauf zu Lande bis Brüssel gehn läßt. Die Vienne- und Rhône-Weine, welche unter den Namen, Hermitage, Cote rôtie, Cornas und Saint Perrey bekannt sind, haben so starke Nachfrage, als die Oberburgunder, und auch fast gleich hohe Preise.

Languedoc.

Die Languedoc-Weine, welche am meisten für Ausländer sind, bestehn aus dem Muscat de Frontignan, Lunel, Rivesaltes und Beziers.

Der Frontignan ist unter allen süßen Languedoc-Weinen der vollkommenste, der sich am besten und längsten hält. Er hat die vorzügliche Tugend, daß er von Jahr zu Jahr an Güte zunimmt; ist rein, unverfälscht, und wird mit Recht geschätzt, ob man ihn gleich bisweilen mit Ungrund beschuldigt, er sey erkünstelt. Es ist zuverlässig, daß dieser Argwohn sich von selbst wider-

legt, denn unter allen Weinen ist die Bereitung des Frontignans am einfachsten.

Man löst die Beeren nur von der Traube ab, zertritt sie mit den Füßen in der Kuffe, bringt sie unter die Presse, und so, wie der Saft sich herausbegiebt, wird er in reine Gebinde gefüllt, die man etliche Tage unzugespündet stehn läßt. Dieses Verfahren versteht sich an Ort und Stelle; denn so ungekünstelt und aufrichtig auch hier die Zubereitung ist, so fehlt es doch nicht, daß ihn die Ausländer nicht bisweilen verfälscht empfangen sollten; entweder weil sie ihn nicht vom rechten Orte ziehn, oder weil er wider Zufälle auf der Reise und Betrügereyen der Ueberbringer sowol als Versender nicht gehörig verwahrt worden ist.

Der Muscat von Lunel ist noch feinern, lieblichern Geschmacks, aber nicht von solcher Dauer, als Frontignan. Er erfodert auch größere Behutsamkeit in Ansehung seiner Wahl, und die nehmliche Sorgfalt, damit man ihn unverfälscht erhalte.

Der Rivesaltes hat mehr Reife und Süßigkeit, als der Frontignan und Vin de Lu-

Lunel: Er nähert sich in dieser Art dem weissen Capwein. Die Menge aber, welche unter diesem Namen verschickt wird, übersteigt um vieles die wirkliche Sammlung. Die Künsteleyen, vermittelst welchen man hie und da diesen Wein nachzumachen sucht, sind ein redender Beweis seiner natürlichen Güte, und diese wird nie in dem Orte seiner Entstehung, sondern anderswo verändert oder verdorben.

Der Muscat von Beziers ist an Güte viel schlechter als Frontignan. Es fehlt ihm an Lieblichkeit und Feinheit im Geschmack; gleichwol ist er süßer als jener, und wird daher nach Deutschland, und besonders nach Norden, sehr gesucht, wo er mit andern Sorten gemischt wird. An manchen Orten verkauft man ihn für Frontignan; stellt man aber den wahren dem falschen gegen über, so ergiebt sich ein sehr kennbarer Unterschied. Sein Preis aus der ersten Hand ist gemeiniglich um die Hälfte niedriger, als des Frontignans.

Bey allen diesen verschiednen Muscatweinen giebt es sowol weisse als rothe Gattungen; nur der einzige Rivesaltes ist bloß

weiß. Auch ist in jeder Sorte der schöne rothe, theurer und seltner als der weisse.

Der Verkauf der Burgunder Weine geschieht immer sehr frühzeitig, indem er unmittelbar nach vollendeter Weinlese anfängt. Die Preise nach Mitteljahren kann man aus folgendem Verzeichniß ersehn.

Preis der Weine in Oberburgund.

Erste Klasse.

Beaune	——	von Livres	445–480.
Chassagne	——	———	380–450.
Savigny	——	———	370–415.
Nuits	——	———	450–580.
Chambertin und Clos-de-Vougeot	—	—	800.

Diese Preise verstehn sich von der Queue, welche 2 Pieces, oder 4 feuillettes, und 480 Pariser Bouteillen hält.

Zweyte Klasse.

Auxey und Montelié	Livres	290–300.
Mercurey, aus der Gegend von Châlons	—	215–250.

Unter

Unter die besten weissen Weingattungen gehört auch der Mursault. Es ist ein vortrefflicher Burgundscher Wein, der nur in dem kleinen Bezirk, dessen Namen er führt, wächst. Er wurde bey einer der letzten Sammlungen zu 1200 Livres die Queue verkauft. Von dieser Art giebt es noch eine zweyte Klasse oder Abfall, Bâtard oder Mouracher genannt, welche 650 Livres galt. Diejenigen, so von einer der beyden Sorten verlangen, müssen ihre Bestellung vor der Weinlese einschicken.

Dritte Klasse.

Torny und Chenay in Maconnois ——	Livres	85–100.
Weisse Pouilly und Suissé —		75 – 90.
Côte de Chinon in Chalonnois ——	——	200–220.

Vienne und *Rhône.*

Hermitage von der ersten Klasse — ——	Livres	450–490.
Dergleichen von der zweyten		430–450.
Côte rôtie —	—	390–400.
Cornas — —	——	260–270.
St. Perey —	—	260–270.

Languedoc.

Languedocker Liqueur, oder süßer Wein — — —	L. 320.
Dergleichen von trockenen Beeren, oder der die Süße verloren hat	300.
Muscat de Lunel und Frontignan, die Piece —— —	180.

Der Rivesaltes ist ohne Preis; wer davon verlangt, muß seine Bestellung vor der Weinlese machen. Er wird frühzeitig weggeholt; auch nichts eher an Privatpersonen verlassen, bis das für den König Gefoderte abgeliefert worden ist.

Alle hier oben angemerkte Preise verstehn sich von Weinen, die noch auf ihrem Lager, und nicht abgezogen sind. Verlangt man sie klar, so ist der Preis auf die Queue verhältnißmäßig höher; der Unterschied kann bey der ersten Klasse 30 bis 40, bey der zweyten aber 20 bis 25 Livres betragen. Auf diesen Fall aber kann die Verschickung nicht eher als im Februar oder März geschehn.

Nie-

Niederburgunder.

Auxerre, Coulange, Irency, Tonnerre, Avalon, Joigny, abgezogen, von erster Sorte £.	200–220.
Dergleichen von der 2ten —	150–160.
Idem von der 3ten — —	100–130.
Chablis — — — —	200–220.
de Champs, eine dem Mursault ähnliche Gattung	250–260.
Chenaitte — —	350.
Notre-Dame Ladhors, auf dem Lager --- —	315.

Champagner.

Rother Montagne, erste Gattung — — £.	250–300.
Dergleichen von der zweyten	150–230.
Weisser Wein, erste Klasse	350–430.
Idem der 2ten, und Oeil de Perdrix	250–300.
Schäumende Weine, oder Mousseux, die im April zu haben sind, die Bouteille	25–35 Sous.

Viele Gegenden in Champagne bringen den sogenannten rothen Montagne-

Wein hervor. Die Gebinde desselben enthalten 25 bis 30 Bouteillen mehr, als bey den weissen. Die rothen der ersten Klasse heißen: Verzenay, Thesy, Bousy, Mailli und Verzy; von der zweyten aber: Ladu, Rilly, Chigny, Villier, Allerand, Montbré u. s. f.

Alle diese rothen Sorten sind abgezogen; die weissen aber auf dem Lager.

Die besten weissen Weingewächse sind gewöhnlich in kleiner Jange, oder Gebinden; ihre Bezirke heißen: Ay, Haut-Viller und Avenay.

Sillery ist weiß, und in größern Gebinden.

Wer neue Champagner-Weine haben will, der muß seine Aufträge frühzeitig machen. Von den besten Sorten steigt der jährliche Ertrag nicht über 3 bis 400 Pieces, und diese sind gewöhnlich innerhalb 8 Tagen wegverkauft. Mit den rothen Sorten hingegen ist es anders. Sie werden in ungleich größerer Menge erzeugt, und sind das ganze Jahr hindurch zu haben.

Beyde

Beyde Gattungen, rothe sowol als weisse, vertragen den Transport zu Wasser, halten sich viele Jahre, und nehmen durch Abliegen an Güte zu. Die Montagne, oder größern Gebinde halten 220 bis 225 Pariser Bouteillen; die kleinern aber nur 200.

Der Champagner erhält die Eigenschaft zu moussiren dadurch, daß man ihn zu eben der Zeit in Flaschen zieht, wenn der Saft in die Reben steigt; jedoch setzt dieß seiner Güte nichts zu. Die besten Champagner-Sorten moussiren oft nicht; dargegen thun es die schlechten und mittelmäßigen. Aber bey alle dem giebt es doch nur wenig Weintrinker, die nicht Gefallen an einer Gährung hätten, welche vielleicht der Gesundheit schadet.

Die Burgunder Weinhändler wünschten lange, einen kürzern und gradern Weg, als sie ehedem hatten, für ihre Weine zu finden, die nach Holland und Deutschland verschickt werden. Brüssel schien zu dieser Absicht unter allen Städten, die in Anschlag kommen konnten, der beste Mittelort zu seyn. Hier konnten die Fuhrleute Rückfracht antreffen,

treffen, und folglich um desto wohlfeiler dahin laden. Die Regierung zu Brüssel begünstigte diesen Plan auf alle Weise; sie ließ Verordnungen ergehn, vermöge denen dieser Weg für den Ausländer der sicherste, bequemste und wohlfeilste worden ist. Auf diese Art wird nun Brüssel bald der Stapelort für solche Burgunder und Champagnerweine seyn, welche zu Lande nach Deutschland und Holland gehn; eben so, wie es Rouen für diejenigen ist, so die Seine herabkommen, Nantes für solche, die auf der Loire, und Bourdeaux für alle, welche auf der Garonne abgeschifft werden.

Durch diesen neuen Canal kann man nun gedachte Weine wohlfeiler und unverfälschter an sich ziehn, als es bisher möglich war.

Burgunder und Champagnerweine zahlen an Ausgangsgebühr vom Tonneau 10 Livres. Die Landfracht von Beaune bis Rheims ist 40 Livres von der Queue. Zu Til-le-Chatil, 12 Meilen von Beaune, wird ein Zoll von circa 24 Livres bezahlt. Die Fracht von Rheims bis Brüssel ist 8 Livres vom Centner.

Cahors.

Cahors.

Cahors und Montauban, in der Provinz Quercy, geben Weine, die an Stärke und Feuer den guten Burgunder Sorten wenig nachgeben, dunkler von Farbe, und dicker von Substanz sind, und auch guten Abgang finden. Sie müssen von Bourdeaux verschrieben werden. Ihre Preise sind 800 bis 1000 Livres, der Tonneau von 4 Barriques, oder 6 Tierçons von 864 Pinten. Ausgehende Rechte sind 23 L. 4 Sous.

Alle übrige Sorten Stadtweine zahlen 23 L. 9 Sous, und werden in Bourdeaux beyläufig zu folgenden Preisen verkauft.

Weisse Weine.

Blaye und Bourg	—	Ecus	35–40
Stadtwein, und entre deux Mers			38–42
Côtes	—	—	40–45
Langoiran	—	—	45–52
Rion und Cadillac	—	—	44–50
Loupiac und Pujeaux		—	52–60
Langon und Podensac		—	56–65
Barsac und Preignac		—	64–90
Ste. Croix	——	——	72–85
Graves beste Sorte		Livres	360–450

Rothe

Rothe Weine.

Margaux	— —	Livres 350–600
Haut brion	— —	340–550
Medoc	— — —	400–500
Dergleichen schlechter	—	280–350
Graves	— —	250–350
Queryes und Montferran	—	300–400

Alle diese Preise verstehn sich von Weinen, die noch auf den Hefen liegen. Erst bey der Versendung werden sie abgezogen, und wenn sie etliche Jahre alt sind, so steigt ihr Preis verhältnißmäßig höher. Bourdeaux verschickt hiervon jährlich über 100,000 Barriques.

Anmerkung,

das Maaß verschiedner über Bourdeaux kommender Weine betreffend.

Gonsac und Ste. Foy halten	30 Velten.
Abgaben hierauf	L. 11. 12 S. 5 ₰
Agenois — —	28 Velten.
Abgaben —	L. 14. 4 S. 5 ₰

Gaillac

Gaillac 25 V.	} die Abgaben, wie Gonsac	
Cahors 29 V.	und Ste Foy.	
Roquemaure	— —	33 Velten.
Abgaben	—	L. 22. 8 S. 10 ₰
Muscat	— —	29 Velten.
Abgaben	—	L. 36. 14 S.
Piccardon	— —	45 Velten.
Abgaben	—	L. 13. 16 S.
Bergerac	— —	27 Velten.
Abgaben	—	L. 13. 17 S. 3 ₰
Domme	— —	30 Velten.
Abgaben	—	L. 14. 10 S. 5 ₰

Die Velte giebt 6 Pinten.

Loire-Weine.

Die Mosniere und Valette gelten in Nantes	—	Livres 140–160.
Weine vom Stadtgebiete		100–120.

Der Tonneau hält auch hier 4 Barriques.

Ausgehende Rechte sind darauf nur 3 Liv. 12 Sous.

Rochel-

Rocheller - Weine.

Die weissen sogenannten Blanchette de Seudres gelten in Rochelle — Livres 110–120.
Die rothen — — 150–180.

Ausgangsgebühr und Unkosten bis an Bord, sind 9 Livres vom Tonneau.

Die weissen Borderie - Weine gelten — — L. 125–140.
Die rothen — — 140–160.

Sie werden zu Charente eingeladen. Unkosten bis ans Schiff sind 10 Livres.

Blois - Weine.

Weisse Côte de nouel, St. Claude, Vineuil } Livres 70–80.
Auvergnac — — 140–150.
Lignage — — 90–100.

Die letzte Sorte ist ein Wein, der sich durch Liegen verbessert.

Vin noir, oder schwarzer
Wein — — Livres 55-60.

Dieß ist eine Gattung, die zum Rothfärben des weissen Weins gebraucht wird.

Die Queue hält 420 Pinten.

Orléans.

Diese Provinz bringt leichte Sorten weisser Weine hervor, welche theils nach Paris gehn, theils im Lande selbst zu Brandwein und Essig verwandt werden. In solchen Jahren, worinnen die Weine von Nantes und der Insel Rhé fehlen, pflegt Holland die von Orléans an jener Stelle zu nehmen.

Muet-Weine.

Muet- oder stumme Weine nennt man solche, die man nicht hat gähren lassen. Sie werden stark geschwefelt. In Guienne und einigen andern Provinzen wird noch Zucker hinzugethan, und der Saft alsdenn in den Gefäßen heftig und anhaltend unter

einander gerüttelt, bis kein Merkmal der Gährung zu spüren ist. Dieß geschieht zu wiederholten malen; jedesmal aber wird die Dosis des Schwefels um etwas vermindert. Wenn er sich ausgeruht hat, wird er abgelassen, und dann ist er so hell und klar, wie der beste Franzbrandwein.

Diese Art Wein verliert nie ihre Süßigkeit. Die Weinkünstler nehmen sie stark, um damit die unangenehme Säure mancher jungen Weine zu verdecken. Es ist dieß unter den vielfachen Kunstgriffen dieser Leute einer der unschuldigsten, und wenigstens besser, als wenn mineralische Dinge gebraucht werden, welche zwar die Fehler verdorbner Weine bemänteln, aber sie auch zugleich in höchst ungesunde Getränke verwandeln.

Unter Deutschen Städten treiben Hamburg, Bremen und Stettin mit Franzwein den größten Zwischenhandel. Bremen und Hamburg versehn damit Sachsen, das Hannöversche, Hollsteinische, und einen Theil des weitläuftigen Nordens ꝛc. Stettin aber hat nicht min-

der wichtige Auswege in dieser Art, am vorzüglichsten in alle Preussische Staaten, welche durch benachbarte fremde Gegenden noch erweitert sind. Mit dem übrigen Verkehr dieser Stadt ist auch der Weinhandel ungemein emporgestiegen, so daß sie nun unter die Stapelörter, was Franzweine insbesondere betrifft, gezählt zu werden verdient.

Im vergangnen Jahr betrug die Einfuhr über 18000 Oxhoft, ohne Champagner und andre Weingattungen, welche theils in Bouteillen, theils in andern Gebinden daselbst eingebracht worden sind, so daß sich die Summe des ganzen Artikels füglich auf 20,000 Oxhoft annehmen läßt.

Verzeichniß
einiger Häuser in Frankreich, welche Bestellungen auf Weine vollziehn.

In Rheims.

De la Motte, Bourgogne & Comp.
Simon Jacquesson.

Auxerre.

Boyard de St. Martin.
La Veuve Boyard.

Beaune.

David & Barbizotte.
Paul Blondin.
Halder & Comp.

Nuits.

Adelon de Chaudenay.

Macon.

Macon.

M. Blondel.

Châlons-ſur-Saône.

Girard Pere & fils.

La Rochelle.

Nordyngh, Domus, Alaret & Comp.
Souanne de St. Martin.
Bon & Alleaume.

Montpellier.

François Durand & fils.
François & Jaques Perier.
Antoine Freſſinet & fils.
Etienne & Daniel Laurens.
Veuve Plagnol & fils.

Nantes.

Joh. Heinr. Wilfelsheim & Comp.
Jean & Jaques Berouette Pere & fils.
De Luynes de la Bouffetiere.
Bertrand de la Clauſiere.
Doré Duperron.

Cette.

Pierre Berail & Comp.
Grenier & Comp.

Blois.

Le Gros de Mouillan.
Roger Guerin.
Bocſinet de Bardy.

Marſeille.

Roubaud Soliers & Comp.
Hauſer & Comp.

Rouen.

Pierre Ferai.

Bruxelles.

Nic. Joſ. Bacon & Kendalen.
Van den Driſſe.
Turck & Prevoſt.
De Buſſcher.

Griechische Weine.

Der Cyprische (er wird gemeiniglich Commanderiewein genannt) ist ein hochfarbigter, starker und vortrefflicher Wein. Oft hat er einen Nachgeschmack von Pech, den er aber bloß von den Gefäßen erhält, in welchen er auf der Insel zubereitet wird. Seine hohe, ins Röthliche fallende Farbe verändert sich nach und nach in Gelb, und wird immer bläſſer, so daß er nach 8 oder 10 Jahren die Farbe des Italienischen Moscatellers annimmt.

Die ganze Insel bringt, ein Jahr ins andre gerechnet, 40000 dasiger Guzen Wein hervor. Die Fässer, worinnen er verschickt wird, halten 70 solcher Guzen, die Guze aber 5 Florentiner Flaschen.

Der größte Handel damit wird nach Venedig getrieben, in welchem Orte er fast auf jedem Kaffeehause zu haben ist. Die dahin gehenden Sorten sind aber höchstens anderthalb Jahre alt, und auch um den dritten Theil wohlfeiler, als die ältern und bessern, welche nach Frankreich, Holland und Florenz verschickt werden.

Die Guze gilt auf der Stelle 2 bis $2\frac{1}{2}$ Piasters. Ausgehende Zölle und Kosten sind $10\frac{1}{4}$ Piaster vom Faß.

Die Insel bringt auch Muscatweine hervor, die an Güte dem Commanderiewein ähnlich, und auch von gleichen Preisen sind. Die ganze Sammlung davon aber beträgt jährlich höchstens 5000 Guzen. Diese letztern Weine haben die den ersten entgegengesetzte Eigenschaft, daß sie mit zunehmenden Jahren dunkler an Farbe und süßer werden.

Beyde Gattungen lassen sich am besten aus Venedig oder Livorno beziehn.

Wein-

Weinproben.

Süße Weine probirt man durch folgendes untrügliches Mittel. Man nimmt eine Bouteille solchen Weins, zieht den Stöpfel heraus, und stellt sie umgekehrt mit offnem Halse in einen Eymer Wasser. Ist's ein gekünstelter Wein, so werden die darinnen befindlichen unnatürlichen Dinge sich davon scheiden, und ins Wasser fallen; wenn er hingegen ächt ist, so wird ihm das Wasser widerstehn, und keinen Tropfen Wein heraus lassen.

Franken- und Rheinwein probirt man auf folgende Weise. Man nimmt ungelöschten Lederkalk, und gießt frisch Wasser darauf, rührt es um, und läßt es Tag und Nacht stehen; alsdann nimmt man von diesem Wasser eine halbe Bouteille, läßt es in einem neuen Topf aufkochen, und wenn es erkaltet, filtrirt man es durch Löschpapier, thut's in ein Glas, und hebt es zum Gebrauch auf. Wenn man ein halb Glas von dem zu prüfenden Wein darunter gießt, und er unverfälscht ist, so behält er die vorige Farbe; findet aber das Gegentheil statt, so verdunkelt er sich.

Gebrannter Wein.

Die Zeit der Erfindung dieses Getränks, welches seitdem auf die Lebensart, Gesundheit und Glück der Menschen den größten Einfluß behauptet hat, ist nicht mit Gewißheit bekannt. So viel weis man überhaupt, daß der erste Brandwein aus Wein gemacht, und eben daher Vinum ustum genannt wurde. Seine Zubereitung wurde bis um die Mitte des vierzehnten Jahrhunderts als eine geheime, den geschicktesten Chymikern nur bekannte Kunst betrachtet. Erst gegen das Ende des funfzehnten Jahrhunderts fieng sein Gebrauch an, allgemeiner zu werden; man nannte ihn aber noch immer gebrannten Wein.

Die ersten gedruckten Schriften, in denen Meldung von ihm geschieht, empfehlen ihn als eine Arzney wider die meisten Uebel und Krankheiten, und als ein Mittel, bis ins späte Alter jung und schön zu bleiben. Gleiche Irrthümer, die man für Wahrheiten hingab, dienten dem Kaffee und Thee zur Empfehlung, und verführten die Menschen

schen mit allen diesen Getränken zur Schwelgerey.

Schon im Jahr 1524 verbot Landgraf Philipp, Brantenweynn zu schenken und zu verkaufen. Landgraf Wilhelm der Zweyte hatte schon im Anfang des sechszehnten Jahrhunderts verordnet: „Wer gebrannten Wyn feyl hait, sal nymands gestatten, zechens in synem Huße, es sey heilig, oder Werktag, sonder den gebrannten Wynen vß synem Huße verkeuffen. Vf die heiligen Tage wollenn wir vnd gebiethen, das nymands gebrannten Wynn vor den Kyrchen feyl haben soll, by verlust synes gebranten Wyns.“

In der Mitte dieses Jahrhunderts aber wurde er allenthalben in Italien unter dem Namen Aqua Vita verkauft.

Lange Zeit brannte man dieses Getränk nur aus verdorbnem Wein, hernach aus Wein- und Bierhefen, und als endlich statt dessen Getraide darzu verwandt wurde, sahe man solches als einen unverantwortlichen Misbrauch desselben an, besorgte eine Verfäl-

fälschung des Brandweins, und bildete sich ein, daß die Träber dem Vieh, sonderlich den Schweinen, höchst schädlich wären, woher bey Menschen die beschwerliche und anfällige Krankheit des Aussatzes entstünde. Aus diesen Ursachen, und mit solchen Ausdrücken ward den 12ten Januar 1595 in Chursachsen das Brennen des Brandweins nur aus Bier- und Weinhefen erlaubt. Hierauf aber hat sich allmählig die Neigung zu diesem Getränke dermaßen in alle Welttheile verbreitet, daß selbst die rohesten Völker, welche weder zählen noch schreiben können, nicht nur die Kunst begriffen haben, ihn zuzurichten, sondern auch Verstand genug beweisen, ihre Produkte auf die einfachste Art darzu zu verwenden.

Franzbrandwein.

Die Vollkommenheit dieses Artikels besteht darinn, daß er weiß von Farbe, von reinem Geschmack und vorzüglicher Stärke sey.

Die Rocheller und Bourdeauxer, welche entre deux Mers genannt werden, haben, wenn sie neu sind, gemeiniglich die obigen Eigenschaften, und werden daher von Kennern vorgezogen.

Der Cognac stund ehemals im größten Ruf; jetzt wird er nicht mehr so stark gesucht, weil ihm die weisse Farbe fehlt.

Der Franzbrandwein überhaupt ist von Zeit zu Zeit erstaunlichen Veränderungen im Preise unterworfen, welche theils durch den Anschein der mehr oder minder guten Weinerndte, theils durch die häufige Nachfrage veranlaßt werden. So war es z. B. vor ein paar Jahren, wo er binnen kurzem um 80 bis 100 pro Cent stieg. Die Französischen Kaufleute, welche sich mit diesem

sem Handel beschäfftigen, kennen aus vieljähriger Erfahrung die Gränzen solcher Veränderungen; daher bestellen sie ihre Einkäufe, wenn die Preise am niedrigsten sind, und legen die Waare in ihre Magazine. Hier halten sie solche Jahre lang, und gewinnen endlich ein Ansehnliches beym Wiederverkauf. Sehr selten vergehn drey Jahre hinter einander, ohne daß eine oder mehrere Veränderungen erfolgen.

Cognac wird in Rochelle nach den 27 Velten verkauft; ausgehende Rechte und Unkosten fallen darauf 20 Livres.

St. Martin bezahlt nur L. 3. 12 Sous.

Oleron eben so viel.

Rocheller entrichtet Livres 9. 6 Sous.

In Bourdeaux L. 28. 9 Sous auf die Piece von 50 Velten.

In Bayonne Livres 4. 16 Sous, die Pipe von 80 Velten.

Der

Der Französische Hof hat für gut gefunden, eine starke Abgabe auf die Ausfuhr gebrannter Weine zu legen. Dieß ist schuld, daß jetzt der Barceloner und andere Spanische Gattungen stärkern Abgang finden, als ehedem; sie haben zwar nicht ganz die Güte des Französischen, der Unterschied aber ist nicht sehr merklich; dargegen sind sie auch viel wohlfeiler. Der stärkste Brandweinhandel geschieht zwischen Frankreich, Holland und den Seestädten, welche letzten ihre Schiffe nach Bourdeaux, Nantes und La Rochelle schicken, um ganze Ladungen von diesem Artikel holen zu lassen. Die Stücken Brandwein, welche in Bourdeaux verkauft werden, sind am größten, und halten 50 bis 80 Velten. Was dort über 50 Velten in einem Faß ist, heißt Excès, wofür sich die Zöllner von jedem Viertheilzoll 9 Sous über dasjenige bezahlen lassen, was von 50 Velten beym Ausgang entrichtet werden muß.

Wer seine Brandweine während den Jahrmärkten in Bourdeaux kommen läßt, erspart etwas, weil die Abgaben alsdenn geringe sind. Es giebt deren jährlich zwey; einer fängt den 1sten März, der andre den 15ten October an; jeder dauert 14 Tage.

Man

Man macht auch unter diesen Brandweinen eine sehr starke Sorte, welche mit dem Namen Trois Quints, oder trois Cinquiemes unterschieden wird. Diese ist gewöhnlich die Hälfte, oder zwey Drittheil theurer als die gemeinen. Sie dient, um letztere verstärken zu können; auch machen die Distillateurs und Parfumeurs davon zu ihren mancherley Wassern Anwendung.

Altona,
gedruckt mit Eckstorffschen Schriften.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

500,-
Febr. 86

Hans Hohbauer
Buchbinderei
8011 Kirchseeon Alpenstr. 26

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Sinapius, Johann Christian, / Matthiessen, H. J. / Eckstorff, Caspar Christoph.

Die Hauptzweige des Weinhandels

Hamburg und Leipzig 1781

Merc. 230
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10291766-7
VD18 12716006